PFANNKUCHEN

MORDSMÄSSIG LECKER

Pfannkuchen sind flexibel und gefährlich. Flexibel: Sie lassen sich bestreichen, füllen, falten, rollen oder stapeln. Gefährlich: Wegen eines Pfannkuchens erschlugen sich 1813 im Hessischen zwei Soldaten. Backen Sie folgende Versionen zur Vorsicht einfach alle – es wird dann so weit schon nicht kommen

Palatschinken mit Walnüssen und Zimtsabayon

FÜR 12 STÜCK

Für die Palatschinken:
100 g Walnusskerne; 1 EL Puderzucker; 150 g Mehl; 2 Eier; ½ TL fein abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt; 125 ml Milch; 100 g Schlagsahne; 100 ml Mineralwasser; Sonnenblumenöl zum Braten

Für das Zimtsabayon:
100 g Schlagsahne; 50 g Ahornsirup; 3 Eigelb; 1 TL Zimtpulver; 1 EL Rum; ½ TL Zitronensaft; das Mark ½ Vanilleschote; 1 EL Puderzucker

1 Die Walnüsse im Blitzhacker grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, Puderzucker unterrühren und alles zum Abkühlen auf einen Teller geben.
2 Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eier mit Zitronenschale, Milch und Sahne verquirlen, nach und nach unter das Mehl rühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Dann das Mineralwasser dazurühren.
3 In einer beschichteten Pfanne (28 cm Ø) 1 EL Öl gut erhitzen, etwas Teig hineingießen, in der Pfanne durch Schwenken verteilen und von beiden Seiten goldbraun braten. Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen. Die eine Hälfte mit Walnüssen bestreuen, die andere darüber klappen und dann zu einem Dreieck falten. Pfannkuchen auf eine Platte legen und warm halten. Aus dem restlichen Teig weitere Palatschinken ebenso zubereiten.
4 Für das Sabayon sowohl ein Eiswasserbad als auch ein heißes Wasserbad vorbereiten. Die Sabayon-Zutaten in einem Schneekessel (Metallschüssel mit abgerundetem Boden) verquirlen und über dem siedenden Wasserbad mit dem Schneebesen dicklich-cremig aufschlagen. Die Creme zum Abkühlen auf das Eiswasserbad stellen und 1 Min. weiterschlagen.
5 Die Palatschinken dick mit Puderzucker bestreuen und mit dem Zimtsabayon servieren.

Zubereitung: 45 Minuten (+ Ruhezeit)

TIPP: Dazu schmecken säuerliche, in dünne Scheiben geschnittene und in etwas Butter gebratene Äpfel.

Hefe-Beeren-Pfannkuchen mit Vanilleeis-Schaum

FÜR 12 STÜCK

Für die Pfannkuchen:
250 g Mehl; Salz; 10 g frische Hefe; 3 EL Zucker; 250 ml lauwarme Milch; 2 Eier; 500 g Heidelbeeren (oder rote Johannisbeeren); Butterschmalz zum Braten

Für den Vanilleeis-Schaum:
150 g Schlagsahne; 3–4 Kugeln Vanilleeis, fertig gekauft; 1 EL Orangenlikör

1 Mehl und etwas Salz in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit Zucker, Milch und Eiern verquirlen und nach und nach unter das Mehl rühren. Den noch recht flüssigen Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2 Die Beeren waschen, entstielen und mit Küchenpapier trockentupfen. Den Teig einmal durchrühren, dann die Beeren vorsichtig unterheben. In einer beschichteten Pfanne (28 cm Ø) etwas Butterschmalz bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Mit einem Löffel nebeneinander je 3 Portionen Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Die fertigen Pfannkuchen auf einer Platte warm halten.
3 Für den Vanilleeis-Schaum die Sahne steif schlagen. Leicht angetautes Eis und Likör dazufügen und alles aufschlagen, bis sich Sahne und Eis vermischt haben. Sofort mit den Pfannkuchen servieren.

Zubereitung: 50 Minuten (+ Ruhezeit)

Crêpe-Beutelchen mit Portweinfeigen

FÜR 4 STÜCK

Für die Portweinfeigen:
4 frische Feigen; 150 ml Portwein (Ruby); 100 ml Orangensaft; 2 EL Zucker; 1 kleines Stück Zimtstange; ½ Lorbeerblatt; 1 Gewürznelke; 1 kleines Stück dünn abgeschälte Orangenschale, unbehandelt; 2 gestrichene TL Speisestärke

Für die Crêpes:
100 g Mehl; 1 Ei; 50 g Kokoscreme, gesüßt (aus der Spirituosenabteilung des Supermarkts); 120 ml Milch; ½ Päckchen Bourbon-Vanillezucker; Öl oder Butterschmalz zum Braten; Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem: 4 lange Holzspieße →



Gefaltete Pfannkuchen können selbst flüssigere Füllungen aufnehmen. Mit Puderzucker bestreut schmecken sie besonders gut



1 Die Feigen waschen, dünn schälen (reife Früchte abziehen), Blütenansatz herausschneiden. Den Portwein mit Orangensaft, Zucker, Gewürzen und Orangenschale aufkochen. Die Feigen darin 5 Minuten garen, immer wieder mit dem Sud begießen und danach zugedeckt darin erkalten lassen.
2 Für die Crêpes das Mehl in eine Schüssel sieben. Das Ei mit Kokoscreme, Milch und Vanillezucker verquirlen und nach und nach unter das Mehl rühren. Den Teig 30 Minuten ausquellen lassen.
3 Etwas Öl oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (28 cm Ø) gut erhitzen. 1 knapp gefüllte Suppenkelle Teig hineingießen, durch Schwenken auf dem Pfannenboden verteilen und von beiden Seiten goldbraun braten. Auf diese Weise 4 Crêpes zubereiten.
4 Die Feigen abtropfen lassen. In die Mitte jeder Crêpe eine Feige setzen. Crêpe über der Frucht zu einem Beutel falten, evtl. die Spitzen umklappen und mit einem Holzspieß fixieren.
5 Den Portweinsud durch ein Sieb gießen. Die Speisestärke mit etwas Portweinflüssigkeit glatt rühren. Den Rest aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Die Dessertteller mit Puderzucker bestäuben. Zum Anrichten etwas Sauce in die Mitte gießen und darauf je ein Crêpe-Beutelchen setzen.
Zubereitung: 50 Minuten (+ Ruhezeit)

Blintzes mit Quark-Kirsch-Füllung

FÜR 8 STÜCK

400 g frische Sauerkirschen (ersatzweise 375 g abgetropfte Sauerkirschen aus dem Glas); 4 EL Kirsch- oder Mandellikör; 3 EL Zucker (nur bei frischen Kirschen); 150 g Mehl; 2 Eier; 300 ml Milch; Salz; 50 g flüssige Butter; 400 g Ricotta; 1 Päckchen Vanillezucker; ½ TL fein abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt; 1 EL Zitronensaft; Butterschmalz zum Braten; Puderzucker zum Bestäuben

1 Kirschen ggf. entsteinen und in 3 EL Kirsch- oder Mandellikör und 1 EL Zucker 30 Minuten marinieren. (Kirschen aus dem Glas nur in Likör marinieren.)

Flüssige Kuvertüre zum Grundteig geben, und Pfannkuchen werden zu Schokoladencrespelle, hier mit Mascarponefüllung

2 Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Milch und 1 Prise Salz verquirlen. Die Flüssigkeit nach und nach unter das Mehl rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist, anschließend zusätzlich die Hälfte der Butter unter den Teig rühren und dann 20 Minuten ruhen lassen.
3 Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Abtropfflüssigkeit anderweitig verwenden (z. B. für eine Quarkspeise). Den Ricotta mit dem restlichen Likör, 2 EL Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zitronensaft glatt rühren.
4 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (28 cm Ø) gut erhitzen. Etwas Teig in die Pfanne gießen, durch Schwenken verteilen und einen dünnen Pfannkuchen braten, bis sich die Unterseite bräunt (die obere Seite wird nicht gebraten). Den Pfannkuchen auf einen großen Teller gleiten lassen. Alle weiteren Pfannkuchen ebenso braten.
5 In der Mitte jedes Pfannkuchens 1 gehäuften EL Ricotta leicht verstreichen und mit 6–8 Kirschen belegen. Die Seiten von rechts und links, dann von oben und unten über den Kirschen zu einem Päckchen falten. Die fertigen Päckchen auf das Backblech legen, mit der restlichen Butter einpinseln, dick mit Puderzucker bestäuben, im oberen Backofenbereich 15 Minuten backen und servieren.
Zubereitung: 45 Minuten (+ Ruhezeit)
TIPP: Diese Pfannkuchen stammen aus der jüdischen Küche Osteuropas. Die so genannten Blintzes werden grundsätzlich nur von einer Seite gebraten, ganz variabel gefüllt, zusammengeklappt und nochmals im Ofen oder in der Pfanne gebacken.

Schokoladencrespelle mit Mascarpone-Mandelcreme und Pflaumenkompott

FÜR 8 CRESPELLE

Für Füllung und Kompott:
500 g Pflaumen oder Zwetschgen; 80 ml Rotwein; 1½ EL brauner Zucker; 1 EL Ingwerkonfitüre; 1 gestrichener EL Speisestärke; 50 g Mandelblättchen; 1 ½ EL Zucker; 250 g Mascarpone; 75 ml (10 EL) Milch
Für die Crespelle:
150 g Mehl; 1 Prise Salz; 2 Eier; 300 ml Milch; 1 EL Zucker; 50 g Zartbitterkuvertüre; Butterschmalz zum Braten; Puderzucker

1 Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und mit Rotwein und Zucker 5 Minuten zugedeckt kochen. Die Ingwerkonfitüre unterrühren. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und das Kompott damit binden. Abkühlen lassen.
2 Die Mandelblättchen in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, 2–3 EL davon abnehmen und beiseite stellen. Die übrigen Mandelblättchen in der heißen Pfanne mit 1 EL Zucker bestreuen, rasch vermischen und kurz karamellisieren. Mandeln sofort auf einen Teller geben und erkalten lassen. Die karamellisierten Mandeln zerdrücken. Mascarpone mit Milch und ½ EL Zucker glatt rühren und kalt stellen. Kurz vor dem Füllen der Crespelle die Mandelmasse daruntermischen.
3 Das Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. Eier, Milch und Zucker verquirlen und langsam unter das Mehl rühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen. Erst etwas Teig unter die Kuvertüre rühren und diese Mischung dann unter den Teig rühren.
4 Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (28 cm Ø) erhitzen. Aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen darin braten, herausnehmen und abkühlen lassen. Jeden Pfannkuchen mit 1 gehäuften EL Mascarpone bestreichen und aufrollen. Die Rollen leicht mit Puderzucker und mit Mandelblättchen bestreuen. Mit Pflaumenkompott servieren.
Zubereitung: 50 Minuten (+ Ruhezeit)

ERIKA CASPAREK-TÜRKKAN